Calamars Infarinata Préfrits 1kg

Réf : **12693**

Fournisseur : MAISON CAUDALIE

Conditionnement	Carton de 6 sachets	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	65% calmar "Todarodes Pacificus" ou "Illex Illecebrosus", stabilisant (E-450), sel, exhausteur de goût (E-621), eau, farine de blé, chapelure (farine de blé, levure, sel, épices), amidon de blé, huile de tournesol, sel, épices
Informations complémentaires	Absence d'OGM Transformé en Espagne Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Pacifique Nord-Ouest, zone FAO 61 / Atlantique Nord-Est, zone FAO 27
Allergènes	Céréales contenant du gluten, mollusques / Présences éventuelles : poissons, crustacés, lait, œufs, soja, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sans décongélation au préalable : - frire les calmars durant 2mn dans une huile abondante et chaude (190°C), jusquà ce quils soient bien dorés. - préchauffer votre four à 220°C et enfourner les calamars encore congelés sur une plaque chaude et légèrement dhuile et les cuire 6 à 8mn en les retournant à mi-cuisson.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 810	Énergie (kcal) : 194	
Glucides (g) : 16	Dont en sucres (g) : 0.80	Protéines (g) : 9.90
Matières grasses (g) : 10	Dont en acides gras saturés (g) : 9.90	Sel (g) : 1.10